



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 1 di 28

Allegati 01

INDICE

PUNTO	TITOLO	PAG
1	Premessa	2
2	Sistema Qualità	2
3	Orario di servizio	3
4	Modalità di gestione di campioni	3
5	Significato dell'Accreditamento Accredia	4
6	Associazioni	5
7	Le prove interlaboratorio	5
8	Servizi resi	7
9	Politica della qualità	12
10	Organigramma	13
11	LINEA GUIDA PER UNA CORRETTA MODALITÀ DI PRELIEVO E ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI	14
12	Registrazione e accettazione	27
13	Conservazione del campione	28
14	Rapporto di prova	29
	Allegato 1	30

Annotazioni:

Copia controllata o non controllata n. _____ Consegnata a : _____

Rev.	Descrizione	Data	Preparazione	Verifica	Approvazione
O7	Variatione direttore	07/03/2014	A. Sapuppo	B. Sciacca	B. Sciacca
O6	REVISIONE per non conformità accredia	23/09/2013	A. ZINGALES	A. ZINGALES	A.Sapuppo
O5	REVISIONE per non conformità accredia	07/11/2012	A. ZINGALES	A. ZINGALES	A.Sapuppo
O4	REVISIONE per non conformità accredia	09/09/2011	A. ZINGALES	A. ZINGALES	A.Sapuppo
O3	REVISIONE PER Cambio RQ	20/06/2011	A. ZINGALES	A. ZINGALES	A.Sapuppo
O2	REVISIONE PER Cambio RQ	05/02/2011	G.LANDO	G.LANDO	A.Sapuppo
O1	REVISIONE PER Cambio RQ	01/12/10	M.F.Agresta	M.F.Agresta	A.Sapuppo
O0	Emissione	06/06/06	P.M. Munafò	P.M. Munafò	C. Vitale

Le firme relative alla Preparazione, Verifica ed Approvazione sono apposte sugli originali



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 2 di 28

Allegati 01

1. PREMESSA

La necessità di certificare la qualità è diventata sempre più urgente per tutti coloro che vogliono continuare a vendere il loro prodotto in conformità alle norme europee.

La caratterizzazione delle materie prime utilizzate dalle Aziende è un aspetto fondamentale per ottenere prodotti della qualità voluta.

Il controllo delle varie fasi produttive e delle commercializzazioni, nonché degli ambienti di lavoro, è diventato un obbligo, anche in considerazione della tutela del consumatore (REG.CE 852/04). Tutte queste considerazioni hanno portato alla realizzazione nella città di Barcellona P. G. di un laboratorio per le analisi nei settori agro-alimentare e ambientale.

2. SISTEMA QUALITÀ

Centro Analisi e Servizi S.r.l., in ottemperanza alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17025, nasce nel 1998, attraverso l'adozione al suo interno del Sistema Qualità, come Centro in grado di fornire alle Aziende, ai Responsabili di Autocontrollo, ai laboratori sprovvisti di alcuni servizi ed ai consumatori, un servizio esteso a tutto il territorio regionale, nazionale ed internazionale.

Nel ringraziare la propria Clientela per la fiducia dimostrata nel corso degli anni il laboratorio vuole, con questo documento, divulgare gli impegni che quotidianamente si assume nel fornire i propri servizi analitici e fornire un valido ausilio per l'espletamento delle attività di campionamento delle principali matrici pervenute.

Direttore responsabile: Dott. Beniamino Sciacca

Amministratore: Sig. Mario Saccà

Via Garibaldi N°827

98051-Barcellona Pozzo di Gotto (ME)

Tel e Fax: 090/9794500

e.mail: segreteria@centroanalisi.net



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS	REV 07	Data : 07/03/2014	Pag. 3 di 28	Allegati 01
-----------------------------	--------	-------------------	--------------	-------------

Il Centro si impegna a:

- a) garantire la qualità dei servizi analitici forniti non solo nel rispetto delle norme legislative, ma anche nella scelta dei materiali e delle tecnologie disponibili, curando l'approvvigionamento di tutto quanto ha impatto sul servizio di analisi avvalendosi di fornitori qualificati;
- b) impegnare esclusivamente personale qualificato ed a mantenere nel tempo i livelli di addestramento e qualifica necessari;
- c) garantire la riferibilità delle misure fisiche connesse all'attività di prova ad unità del Sistema Internazionale tramite centri SIT o EA.;
- d) garantire la riferibilità dei materiali di riferimento utilizzati al National Institute of Standard and Technology;
- e) mantenere attivo e conforme il proprio sistema di qualità alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17025;
- f) mantenere l'accreditamento ACCREDIA del laboratorio per le prove riportate in elenco.

3. ORARIO DI SERVIZIO

Il Centro garantisce un servizio continuo e regolare, senza interruzioni, dal lunedì al venerdì osservando il seguente orario: **8.30-13.00 e 15.30-18.00.**

Le interruzioni del servizio potranno avvenire solo per cause di forza maggiore e nelle festività di calendario.

Nel caso di ritiro dei campioni a cura del proprio personale, il Laboratorio garantisce che il trasporto alla struttura avvenga secondo le modalità tali da garantire la conservazione delle caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali che il materiale presentava all'atto della sua presa in consegna.

4. MODALITÀ DI GESTIONE DEI CAMPIONI

Il Laboratorio garantisce che i campioni vengano sottoposti ad analisi entro le 48 ore lavorative dall'accettazione del campione. Per "accettazione" si intende la presa in carico, da parte del Centro, del materiale da sottoporre ad analisi. Dal momento del ricevimento del materiale da esaminare, il Laboratorio ne garantisce la conservazione secondo modalità idonee atte a preservare il mantenimento delle caratteristiche chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali.

Il Laboratorio si impegna a conservare quanto rimane dei campioni sottoposti a prova (Campione residuo) per un periodo di 7 giorni dalla data di emissione del Rapporto di Prova in relazione alla matrice e alla natura delle prove richieste. Lo Stesso garantisce un puntuale aggiornamento dei metodi al fine di ottimizzare il servizio.

Il Laboratorio è responsabile dei dati analitici riferiti ai campioni oggetto di analisi e dei contenuti delle relazioni tecniche, conservando per almeno 4 anni la registrazione elettronica e cartacea di tutti i rapporti di prova.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 4 di 28

Allegati 01

5. SIGNIFICATO DELL'ACCREDITAMENTO CON L'ENTE ACCREDIA

Accredia non accredita attività di consulenza, ma accredita i Laboratori per qualsiasi tipo di prova sui cui risultati i consulenti possono basare il proprio lavoro.

L'accreditamento non comporta una diminuzione delle responsabilità derivanti dai contratti stipulati tra il Laboratorio ed i suoi Clienti e, benché sia un indice di competenza tecnica e gestionale del Laboratorio di prova, non costituisce una garanzia rilasciata da ACCREDIA sulle singole prestazioni del Laboratorio. L'accesso all'accreditamento è volontario ed aperto a qualsiasi laboratorio di prova, sia come Ente indipendente sia come facente parte di una organizzazione più vasta (industria, istituto di ricerca, università, ecc.).

Accredia, in particolare:

1. accerta e vigila sui requisiti tecnici ed organizzativi dei Laboratori di prova in modo che siano garantiti i riferimenti metrologici, l'affidabilità e la ripetibilità delle procedure impiegate, l'uso di strumentazioni adeguate, la competenza del personale, l'imparzialità delle persone addette alle prove e del giudizio tecnico emesso dal Laboratorio, secondo quanto previsto dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e dalle prescrizioni di ACCREDIA;
2. pubblica i regolamenti e le procedure di accreditamento, gli elenchi dei Laboratori di prova accreditati e dei tipi di prova per i quali è stato concesso l'accreditamento (sulla rivista Unificazione e Certificazione, organo ufficiale di UNI, CEI, ACCREDIA, ecc.), e gli eventuali provvedimenti di sospensione e/o di revoca dell'accreditamento;
3. partecipa ai lavori degli organismi internazionali e/o sovranazionali operanti nel settore dell'accreditamento dei Laboratori di prova;
4. collabora con gli Enti nazionali di formazione al fine di promuovere idonee elaborazioni ed aggiornamenti della normativa tecnica;
5. promuove studi, incontri ed iniziative, nel settore di specifica competenza, in collaborazione con Enti ed Associazioni di interesse nazionale ed internazionale.

ACCREDIA, inoltre, contribuisce a ridurre le barriere tecniche che ostacolano il commercio internazionale stipulando accordi di mutuo riconoscimento e di reciprocità con gli analoghi organismi di altri Paesi. Accredia ha stipulato, in ambito EA (European cooperation for Accreditation), un accordo multilaterale di mutuo riconoscimento con gli organismi nazionali di Accredimento di numerosi Paesi europei ed extraeuropei.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 5 di 28

Allegati 01

6. ASSOCIAZIONI

Il Laboratorio è socio UNICHIM.

7. LE PROVE INTERLABORATORIO

Le prove interlaboratorio sono gruppi di prove analitiche su materiali identici o simili, condotte da più laboratori secondo condizioni prefissate. Tali prove possono essere usate per:

- ✓ documentare la riferibilità delle misure, quando non siano disponibili campioni di prima linea o materiali certificati;
- ✓ validare i metodi di prova, con riferimento alla ISO 5725;
- ✓ valutare la competenza tecnica dei laboratori (proficiency tests o prove valutative, con riferimento alla Guida Iso 43).

Le prove valutative sono indicate dalla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 come strumento per l'assicurazione della qualità dei laboratori.

Oltre alla partecipazione dei ring test organizzati dall'ISPAVE e dall'ARPA, in qualità di socio UNICHIM il Laboratorio partecipa alle prove interlaboratorio Camera di Commercio di Roma, Quality Consult e A.I.A.

Riportiamo nella Tabella l'elenco delle Prove con le matrici, il tipo di verifica e il sigla del circuito.

Prova	Tipo verifica	Sigla circuito o identificativo materiale riferimento o campione civetta
Acidità in oli d'oliva Reg. CE 2568/91 All II	Quadrimestrale Abilitazione Operatore	Camera di commercio di Roma
Numero di perossidi in olio d'oliva Reg. Ce 2568/91 All III	Quadrimestrale Abilitazione Operatore	Camera di commercio di Roma
Carica batterica totale a 22°C	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Carica batterica totale a 37°C	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Coliformi totali	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Escherichia coli	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Enterococchi	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 6 di 28

Allegati 01

Acidità in oli d'oliva Reg. CE 2568/91 All II	Quadrimestrale Abilitazione Operatore	Camera di commercio di Roma
Numero di perossidi in olio d'oliva Reg. Ce 2568/91 All III	Quadrimestrale Abilitazione Operatore	Camera di commercio di Roma
Acidità in oli d'oliva Reg. CE 2568/91 All II	Quadrimestrale Abilitazione Operatore	Camera di commercio di Roma
Numero di perossidi in olio d'oliva Reg. Ce 2568/91 All III	Quadrimestrale Abilitazione Operatore	Camera di commercio di Roma
Metalli in acqua	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Metalli in rifiuti	Annule Abilitazione Operatore	QUALITY CONSULT
Proteine in alimenti	Annule Abilitazione Operatore	A.I.A. (ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI)
Grassi in alimenti	Annule Abilitazione Operatore	A.I.A. (ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI)
Ceneri in alimenti	Annule Abilitazione Operatore	A.I.A. (ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI)
Umidità in alimenti	Annule Abilitazione Operatore	A.I.A. (ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI)
Lieviti e muffe su superfici ed utensili	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Enterobacteriaceae su superfici ed utensili	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Lieviti e muffe su alimenti	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Enterobacteriaceae su alimenti	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Carica batterica totale al gelisato su alimenti	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM
Batteri lattici mesofili su alimenti	Annule Abilitazione Operatore	UNICHIM



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 7 di 28

Allegati 01

8. SERVIZI RESI

Analisi ambientali :

- ♦ Analisi del suolo,
- ♦ Classificazione dei rifiuti liquidi e solidi,
- ♦ Analisi dei residui sui prodotti fitosanitari,
- ♦ Analisi su fanghi e compost,
- ♦ Determinazione delle emissioni in atmosfera

Analisi chimiche e microbiologiche su:

- ♦ Bevande alcoliche,
- ♦ Bevande analcoliche,
- ♦ Acque minerali, potabili, irrigue, reflue,
- ♦ Carni (fresche e insaccate),
- ♦ Conserve vegetali,
- ♦ Farine, cereali, pane, paste alimentari,
- ♦ Grassi e oli,
- ♦ Derivati agrumari,
- ♦ Latte e derivati,
- ♦ Prodotti ittici,
- ♦ Prodotti surgelati e congelati,
- ♦ Materiale a contatto con gli alimenti;

Su ciascuna delle matrici indicate in precedenza il laboratorio è in grado di eseguire le tipologie di analisi indicate nel listino prezzi e consultabili presso la postazione accettazione campioni.

Alcune prove sono accreditate “ACCREDIA” , l’elenco delle stesse è consultabile presso il sito internet dell’ente di accreditamento www.accredia.it al numero di accreditamento 1031.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS	REV 07	Data : 07/03/2014	Pag. 8 di 28	Allegati 01
-----------------------------	--------	-------------------	--------------	-------------

Qualora nel medesimo rapporto di prova si dovessero trovare prove accreditate e prove non accreditate, le prove non accreditate verranno indicate con un asterisco “*” e con l’indicazione in calce al rapporto di prova “ * prova non accreditata “.

Il Centro Analisi e Servizi S.r.l., fornisce servizi integrati alle imprese con l’obiettivo di affiancare e guidare le imprese nel raggiungimento di uno standard qualitativo, di processo e gestione, tale da prevenire eventuali difficoltà operative.

I clienti possono richiedere un supporto specialistico complessivo o limitato ad alcuni dei servizi offerti, inoltre, l’esperienza maturata e l’elasticità della nostra organizzazione, ci dà la possibilità di integrarci perfettamente in qualsiasi situazione aziendale, senza in alcun modo modificare o sconvolgere gli equilibri esistenti.

Oltre al supporto tecnico specialistico, il Centro Analisi è in grado di fornire alle aziende un servizio di indagini analitiche con elevato standard tecnico. Attraverso i laboratori sono attuate le più recenti tecniche analitiche d’indagini alimentari, da professionisti con caratteristiche e competenze specifiche nel settore.

La nostra organizzazione è in grado di fornire la ricerca di Salmonella spp., Listeria monocytogenes, mediante tecniche di immunofluorescenza che consentono di avere un risultato certo ed attendibile entro e non oltre le 48 ore dall’arrivo del campione in laboratorio con metodiche validate AFNOR.

Tutte le metodiche utilizzate per la determinazione dei parametri microbiologici e chimico-fisici sono validate da organismi internazionali quali

I.S.O. (International Organization of Standardization), A.F.NOR (Association Française de Normalisation), APAT-CNR-IRSA (Centro Nazionale di Ricerca).

La spedizione dei campioni, previa convenzione con i clienti, può avvenire attraverso corriere di nostro riferimento con sistemi di conservazione del campione alle temperature previste dalle leggi vigenti.

Ai propri clienti il Centro è in grado di fornire maggiori ragguagli su:

1. Identificazione del prodotto e del processo,
2. Identificazione di contaminanti che possono determinare situazioni a rischio,
3. Identificazione dei punti di rischio di contaminazione (Punti Critici),
4. Individuazione degli opportuni sistemi di verifica e monitoraggio sui punti a rischio,
5. Individuazione degli opportuni sistemi d’intervento.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 9 di 28

Allegati 01

9. POLITICA DELLA QUALITÀ

L' Amministratore Unico intende perseguire la gestione della qualità, puntando alla piena e totale rispondenza alle disposizioni normative sulla qualità. Il sistema qualità è applicato in pieno in tutte le sue fasi.

L'impegno dell'Amministratore del Laboratorio è di garantire la costanza del livello qualitativo, con una attività di sensibilizzazione ed addestramento di tutti i propri collaboratori a conformarsi al sistema qualità ed a impiegare la relativa documentazione per attestare ogni attività svolta.

L'impegno che l'Amministratore si assume è di applicare in prima persona le regole stabilite nel presente manuale e nelle procedure e istruzioni in esso richiamate e di verificarne l'applicazione da parte di tutto il personale, delegando al Direttore del Laboratorio la responsabilità dell'applicazione in toto di quanto espressamente enunciato in questo Manuale, conferendo al Responsabile dell'Assicurazione della Qualità tutti i mezzi affinché tutti i requisiti definiti siano sistematicamente applicati e mantenuti nel tempo.

A tal fine l'Amministratore conferisce alle funzioni apicali del Laboratorio:

- a) il mandato ad operare in conformità alla Norma,
- b) il mandato a soddisfare le esigenze del Cliente,
- c) il mandato a utilizzare, nell'esecuzione delle prove, metodi dichiarati o realizzati in accordo con il Cliente ,
- d) il mandato a soddisfare i requisiti posti dall'Ente di Accreditamento.

L'obiettivo primario che il laboratorio si prefigge è di essere conforme alla Norma.

L' Amministratore Unico



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS	REV 07	Data : 07/03/2014	Pag. 10 di 28	Allegati 01
-----------------------------	--------	-------------------	---------------	-------------

10. ORGANIGRAMMA

E disponibile per la consultazione presso la nostra segreteria.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 11 di 28

Allegati 01

11. LINEA GUIDA PER UNA CORRETTA MODALITÀ DI PRELIEVO E ACCETTAZIONE DEI CAMPIONI

11.1 Scopo

Quanto esposto nella presente guida si prefigge lo scopo di suggerire delle corrette modalità operative in riferimento alle fasi preanalitiche delle prove microbiologiche e chimiche, cioè dal campionamento al momento dell'analisi vera e propria; ossia il trasporto e la conservazione in attesa della prova.

11.2 Campo di Applicazione

La presente linea guida si applica a tutti i prodotti destinati all'alimentazione umana che devono essere sottoposti a prove microbiologiche e chimiche, che rientrano nelle seguenti categorie, la cui suddivisione comporta una diversa modalità di prelievo, di trasporto e di conservazione del campione:

- Acque,
- Alimenti trattati in contenitori ermetici (conserve vegetali, animali, succhi di frutta, bevande, prodotti lattiero caseari, ecc.),
- Alimenti secchi confezionati (biscotti, paste secche, legumi, frutta secca, polveri, ecc.),
- Alimenti confezionati ad umidità intermedia (IMF-Intermediate Moisture Food),
- Alimenti stagionati interi (formaggi e salumi)
- Prodotti alimentari preconfezionati
- Alimenti freschi e refrigerati (latte crudo, carni, pesci, vegetali, formaggi freschi e molli, paste fresche, prodotti di pasticceria),
- Prodotti sfusi (venduti sfusi al dettaglio),



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 12 di 28

Allegati 01

- Alimenti congelati e surgelati,

- Prodotti cotti da somministrare caldi.

11.3 PRELIEVO, TRASPORTO, ACCETTAZIONE E CONSERVAZIONE DI PRODOTTI DESTINATI ALL’ALIMENTAZIONE UMANA DA SOTTOPORRE A PROVE MICROBIOLOGICHE

11.3.1 ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO DI CAMPIONI D’ACQUA PER ANALISI CHIMICHE

MATERIALE DA UTILIZZARE

- ◆ Bottiglie in materiale plastico per il campionamento di acque destinate all’analisi dei metalli,
- ◆ Bottiglie in vetro per campioni destinati alla determinazione di sostanze organiche,
- ◆ Etichette per identificare il campione e pennello indelebile.

ALIQUOTE DI CAMPIONE PER ANALISI

Per la determinazione di uno o più dei parametri indicatori sotto elencati è necessario un campione di 1 litro:

- ◆ Alluminio,
- ◆ Ammonio,
- ◆ Cloruro,
- ◆ Colore,
- ◆ Conduttività,
- ◆ Concentrazione ioni idrogeno,
- ◆ Ferro,
- ◆ Manganese,
- ◆ Odore,
- ◆ Ossidabilità,
- ◆ Solfato,
- ◆ Sodio,
- ◆ Sapore,
- ◆ Torbidità



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 13 di 28

Allegati 01

Quando si richiede la determinazione di ulteriori parametri analitici, differenti da quelli sopra citati, prelevare almeno 2 litri di campione; in particolare si consiglia di prelevare 1 litro di campione in più, ogni cinque determinazioni aggiuntive.

Per l'esecuzione delle analisi totali indicate sul D.Lgs. n° 31 del 02/02/2001, prelevare almeno 5 litri di campione.

Nel caso si rendano necessarie particolari determinazioni di elementi in tracce e/o ultra-tracce è opportuno concordare il quantitativo minimo con il laboratorio prima dell'esecuzione del campionamento.

MODALITÀ OPERATIVE

I campioni vengono prelevati e posti in recipienti puliti, in plastica o in vetro scuro.

• PRELIEVO DA UN RUBINETTO

- 1) Quando il prelievo viene effettuato da un rubinetto, fare scorrere l'acqua per 20-30 secondi per i campioni provenienti da linee di acquedotti, o per più di 5 minuti per i campioni di sorgente;
- 2) il contenitore che non essere aperto se non immediatamente prima del prelievo, va tenuto per la base, riempito senza risciacquare e subito chiuso;
- 3) lasciare sotto il dispositivo di chiusura uno spazio di 2,5 cm per facilitare il rimescolamento;
- 4) chiudere immediatamente il tappo della bottiglia e identificare il campione come indicato di seguito (vedi etichettatura ed identificazione dei campioni);
- 5) conservare il campione secondo le modalità indicate in seguito (vedi conservazione e trasporto del campione).

• PRELIEVO DA POZZO O SCAVO

- 1) Attaccare alla bottiglia per il campionamento una pietra o un peso metallico. Quindi legandola a cravatta con uno spago pulito, calarla nel pozzo;
- 2) Immergerla completamente e lasciare che si riempia, quindi tirarla fuori, scartare i primi 2-3 cm di acqua per creare uno spazio di aria e chiudere con il tappo ermetico;
- 3) Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione (vedi etichettatura ed identificazione dei campioni);
- 4) Conservare il campione (vedi conservazione e trasporto del campione).

• PRELIEVO DA UN RECIPIENTE

- 1) Prelevare l'acqua contenuta in vasi, secchi, pentole o simili, travasandola direttamente nei contenitori per campioni;
- 2) Se tale modalità non è possibile, si immerga nel recipiente uno strumento cavo o una sonda da immersione, capaci di raccogliere acqua;
- 3) In questa evenienza si manovri il dispositivo dal basso verso l'alto, avendo cura di non sommuovere i sedimenti del fondo;
- 4) L'acqua estratta sia poi introdotta, nei contenitori per la raccolta dei campioni e si provveda alla loro chiusura ermetica;



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 14 di 28

Allegati 01

- 5) Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione (vedi etichettatura ed identificazione campione);
- 6) Conservare il campione con le specifiche modalità (vedi conservazione e trasporto del campione).

• **PRELIEVO DA CORPI IDRICI**

1. Per raccogliere un campione di acqua da fiumi, laghi, sorgenti, stagni poco profondi, vasche, ecc., tenere la bottiglia per il fondo e immergere il collo 15 cm sotto la superficie dell'acqua;
2. Piegare la bottiglia verso l'alto e lasciarla riempire;
3. Quando si opera su acqua che scorre, la bottiglia deve essere mossa con un movimento ampio, continuo ad arco, diretto contro il flusso della corrente;
4. Nei casi in cui il prelievo debba essere effettuato da corpi idrici, è opportuno non camminare nell'acqua, per evitare di smuovere con i piedi il fondale, sarebbe preferibile effettuare il prelievo da panchine, da altre strutture simili, da una piccola barca o dalla prua di un battello che procede lentamente;
5. Se non è possibile evitare di entrare in acqua, muoversi controcorrente e procedere in avanti fino a che la raccolta del campione non è completa;
6. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione (vedi etichettatura ed identificazione campione);
7. Conservare il campione con le specifiche modalità (vedi conservazione e trasporto del campione).

ETICHETTATURA ED IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI

Ogni campione deve riportare i dati che lo rendano univocamente identificabile, questo può avvenire o attraverso l'apposizione di un'etichetta adesiva sulla bottiglia o scrivendo i dati con pennarello indelebile sulla bottiglia stessa. Se si utilizzano cartellini, legarli con un laccio e rinforzare gli occhielli.

I dati del campione possono essere riportati sul modulo fornito dal Centro Analisi in accettazione (Al 08-03 Rev.02) o su un documento redatto dal cliente, in ambedue i casi devono essere riportati i dati del campione e più precisamente:

DATA CAMPIONAMENTO		ORA CAMPIONAMENTO	
LUOGO CAMPIONAMENTO			
TIPO DI ACQUA	ACQUEDOTTO		
	POZZO		
	CISTERNA,		



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 15 di 28

Allegati 01

	SERBATOIO		
	SUPERFICIALE	LAGO	FIUME, TORRENTE
		ALTRO (PRECISARE)	
	SORGENTE		
ALTRO (PRECISARE)			

CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE

Il campione prelevato deve essere mantenuto al fresco. Si consiglia di mantenere sempre il campione ad una temperatura compresa fra 1 e 10 °C, controllando pertanto le modalità di trasporto, ed al riparo dalla luce, dal momento del campionamento fino alla consegna del campione in Laboratorio.

La consegna deve avvenire entro 6-8 ore dal momento del campionamento e comunque non oltre le 24 ore.

ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO DI CAMPIONI D'ACQUA PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

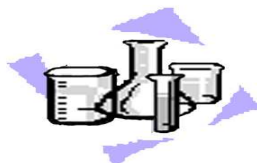
Bottiglie sterili monouso in materiale plastico o in vetro pyrex. Nel caso di acque destinate al consumo umano che sono spesso disinfettate e contengono cloro e di acque in cui si ricerca Legionella, le bottiglie sterili che vengono utilizzate sono acquistate già pronte e dotate di tiosolfato al 10%, per inibire l'azione del disinfettante. Per la raccolta di campioni da analizzare non possono essere usati contenitori metallici. Inoltre, assicurarsi di avere:

- ✓ Flambatore per la sterilizzazione, dove possibile, della bocca di uscita del getto d'acqua da prelevare;
- ✓ Etichetta per identificare il campione e pennarello indelebile.

ALIQUOTE DI CAMPIONE PER ANALISI

I volumi di acqua da prelevare vanno definiti in funzione dei parametri da determinare e comunque devono essere superiori al minimo necessario per procedere allo svolgimento delle analisi. Le aliquote per i singoli parametri sono indicati in tabella.

Determinazione	Quantitativo minimo di campione
----------------	---------------------------------



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 16 di 28

Allegati 01

Legionella spp.	1000 ml
Carica batterica a 22° e 37 °C	10 ml
Escherichia coli	100 ml
Coliformi a 37 °C	100 ml
Enterococchi	100 ml
Clostridium perfringens	100 ml
Spore di Clostridium perfringens	100 ml
Pseudomonas aeruginosa	250 ml
Salmonella spp.	1000 ml
Stafilococchi patogeni	250 ml
Funghi	100 ml
Vibrio spp.	1000 ml

MODALITÀ OPERATIVE

PRELIEVO DA RUBINETTO

1. Asportare, se presenti, tubi o guarnizioni in plastica e gomma,
2. Flambare la bocca del rubinetto solo su rubinetti metallici,
3. Aprire il rubinetto e lasciare scorrere l'acqua per 1 – 3 minuti,
4. Al momento del prelievo aprire la bottiglia sterile avendo cura di non toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione prelevato, né all'interno del collo della bottiglia,
5. Effettuare il prelievo evitando di modificare il flusso del rubinetto durante questa operazione e senza effettuare risciacqui,
6. Evitare di riempire completamente la bottiglia, al fine di consentire un'efficace omogeneizzazione del campione al momento dell'analisi,
7. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione (vedi rif. par.),
8. Conservare il campione (vedi rif. par.),

PRELIEVO DA POZZO

1. Utilizzare bottiglie sterili incartate prima della sterilizzazione in modo da non contaminare l'acqua da prelevare,
2. Utilizzando una pinza o un altro sistema idoneo (anch'esso sterilizzato ed incartato fino al momento del prelievo), immergere la bottiglia nel pozzo,
3. Immergerla completamente e lasciare che si riempia,
4. Estrarre la bottiglia, scartare i primi 2 – 3 cm di acqua per effettuare una efficace omogeneizzazione del campione al momento dell'analisi,
5. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione (vedi rif. par.),
6. Conservare il campione con le specifiche modalità (vedi rif. par.).

PRELIEVO DA UN RECIPIENTE

1. Immergere nel recipiente uno strumento cavo o una sonda di immersione, sterilizzati prima dell'uso, capaci di raccogliere acqua, avendo cura di non sommuovere i sedimenti del fondo,



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 17 di 28

Allegati 01

2. Introdurre l'acqua prelevata, con precauzioni di asepsi, nei contenitori per la raccolta dei campioni,
3. Chiudere immediatamente il tappo ed identificare il campione (vedi rif. par.)
4. Conservare il campione (vedi rif. par.).

PRELIEVO DA CORPI IDRICI

1. Utilizzare bottiglie sterili incartate prima della sterilizzazione in modo da non contaminare l'acqua da prelevare,
2. Utilizzando una pinza o un altro sistema idoneo (anch'esso sterilizzato ed incartato fino al momento del prelievo), immergere la bottiglia nel corpo idrico, tenendola per il fondo ed avendo cura che il collo si trovi 15 cm al di sotto della superficie dell'acqua,
3. Piegare quindi la bottiglia verso l'alto e lasciarla riempire. Quando si opera su acqua che scorre, la bottiglia deve essere mossa con un movimento ampio, ad arco, diretto contro il flusso della corrente,
4. Nei casi in cui il prelievo debba essere effettuato da corpi idrici, è opportuno non camminare nell'acqua, per evitare di smuovere con i piedi il fondale, sarebbe preferibile effettuare il prelievo da panchine, da altre strutture simili, da una piccola barca o dalla prua di un battello che procede lentamente,
5. Se non è possibile evitare di entrare in acqua, muoversi controcorrente e procedere in avanti fino a che la raccolta del campione non è completa,
6. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione (vedi rif. par.),
7. Conservare il campione (vedi rif. par.).

PRELIEVO PER LA RICERCA DI LEGIONELLA

1. Aprire il rubinetto dell'acqua calda e lasciare scorrere l'acqua per circa 3 minuti;
2. Rilevare la temperatura dell'acqua facendo scorrere l'acqua all'interno di un contenitore tipo bicchiere, immergendovi un termometro e annotarla sul foglio di registrazione del prelievo;
3. Al momento del prelievo aprire la bottiglia sterile avendo cura di non toccare la parte interna del tappo che andrà a contatto con il campione prelevato, nè l'interno del collo della bottiglia;
4. Effettuare il prelievo evitando di modificare il flusso del rubinetto durante questa operazione e senza effettuare risciacqui;
5. Evitare di riempire completamente la bottiglia al fine di consentire una efficace omogeneizzazione del campione al momento dell'analisi;
6. Chiudere immediatamente il tappo della bottiglia ed identificare il campione come indicato nel seguito;
7. Disporre il campione il più presto possibile in un frigorifero collegato alla batteria della macchina a temperatura controllata mantenendo il campione al buio ed effettuare il trasporto al laboratorio. Il trasporto dei campioni può essere effettuato a temperatura ambiente. I campioni vanno consegnati in tempo utile, affinché l'analisi venga iniziata non oltre 24 ore dal prelievo. In caso di tempi più lunghi, conservare i campioni a 4°C e, comunque, per un periodo non superiore a 7 giorni.

ETICHETTATURA ED IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 18 di 28

Allegati 01

Ogni campione deve riportare i dati che lo rendano univocamente identificabile, questo può avvenire o attraverso l'apposizione di un'etichetta adesiva sulla bottiglia o scrivendo i dati con pennarello indelebile sulla bottiglia stessa.

Se si utilizzano cartellini, legarli con un lacciolo e rinforzare gli occhielli.

I dati del campione possono essere riportati sul modulo fornito dal Centro Analisi e Servizi in accettazione (All.08-03 Rev.1) o su un documento redatto dal cliente; in ambedue i casi devono essere riportati i dati del campione e più precisamente:

Data campionamento		Ora campionamento	
Luogo campionamento			
Tipo di acqua	-Acquedotto		
	-Pozzo		
	-Cisterna, serbatoio		
	-Superficiale	-Lago	-Fiume, Torrente
		-Altro (precisare)	
	-Sorgente		
-Altro (precisare)			

CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE

Si consiglia di mantenere il campione sempre ad una temperatura compresa fra 1 e 8°C, controllando pertanto le modalità di trasporto, e al riparo dalla luce; dal momento del campionamento fino alla consegna del campione al Laboratorio.

La consegna deve avvenire entro 6 - 8 ore dal momento del campionamento e comunque non oltre le 24 ore.

I campioni da sottoporre alla ricerca di Legionella devono essere obbligatoriamente mantenuti al buio.

ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO DI ALIMENTI PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

MATERIALE DA UTILIZZARE

- Posate di metallo (da scegliere in base al tipo di campione da prelevare) per il prelievo di campioni solidi
- Pipetta da 25 ml con aspiratore per pipetta, siringa sterile oppure mestolo di metallo per il prelievo di campioni liquidi
- Flambatore a gas
- Contenitore sterile con chiusura ermetica (sacchetto o bottiglia) dotato di etichetta identificativa del campione e pennarello indelebile
- Guanti sterili



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 19 di 28

Allegati 01

ALIQUOTE DI CAMPIONE PER ANALISI

Il campione in funzione del tipo di prova da effettuare, deve essere rappresentativo del prodotto da sottoporre ad esame ed il prelievo deve essere in quantità esaustiva per l'esecuzione di tutte le prove che vengono richieste (indicativamente 100 g, vedi tabella sotto indicata).

Il tipo di campionamento da eseguire è conforme a quanto esposto nelle norme o leggi specifiche del prodotto da sottoporre ad esame e la modalità di prelievo è subordinata alla seguente tipologia di alimenti:

- o alimenti confezionati
- o alimenti non confezionati (sfusi e semilavorati).

In caso di alimenti confezionati prelevati in confezione originale integra non è necessario seguire alcuna modalità mentre per il prelievo di alimenti sfusi, semilavorati e confezionati, a seguito della apertura della confezione, occorre osservare il rispetto delle seguenti regole:

- a) utilizzare strumenti di prelievo sterili (cucchiai, forchette, pinze, mestoli, attrezzi per il carotaggio etc.) disponibili in commercio o in alternativa strumenti ben puliti, asciugati, sterilizzati alla fiamma o per bollitura e fatti raffreddare;
- b) operare se possibile in vicinanza di una fiamma;
- c) porre il campione in contenitore sterile disponibile in commercio (sacchetti in materiale plastico, contenitori in plastica o in vetro con chiusura ermetica);
- d) non toccare i bordi dei contenitori ne con le mani ne con l'alimento;
- e) chiudere idoneamente il contenitore per evitare fuoriuscita del prodotto**;
- f) porre immediatamente i contenitori in refrigeratore o in frigorifero portatile fornito di piastre refrigeranti.
- g) per prodotti refrigerati, congelati, surgelati e piatti caldi registrare la temperatura al momento del prelievo e indicarla nella lettera di accompagnamento.

** prevedere eventualmente un ulteriore sacchetto e in caso di campioni liquidi impiegare un supporto per mantenere in posizione verticale i contenitori.

Tipo di analisi	Quantità minima di campione (gr)
Salmonella spp	100
Listeria monocytogenes	100
Vibrio spp, vibrio colera, vibrio parahaemolyticus	100
Altri parametri microbiologici	50

Per analisi di più parametri simultaneamente devono essere sommate le quantità necessarie ad eseguire ogni singola determinazione.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 20 di 28

Allegati 01

MODALITÀ OPERATIVE

Per effettuare il prelievo è necessario attenersi alle principali norme igieniche, quali:

- Non toccare il campione con le mani o con oggetti non sterili,
- Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere al prelievo,
- Indossare dispositivi (cuffia, camice) per non contaminare il campione con capelli, pelucchi degli indumenti o polveri
- Non avvicinarsi troppo al campione con il viso e non parlare durante il campionamento

CAMPIONI SOLIDI

1. Sterilizzare con il flambatore le posate da utilizzare per alcuni secondi,
2. Lasciare raffreddare le posate alcuni secondi,
3. Manipolare il campione solo utilizzando guanti sterili,
4. Effettuare il prelievo del campione e collocarlo all'interno del sacchetto o contenitore sterile,
5. Nel caso di campionamento di prodotti soggetti al D.P.R. 309/98 (carni macinate e preparazioni di carni) si dovranno prelevare 5 unità campionarie,
6. Chiudere attentamente il sacchetto o contenitore,
7. Identificare il campione come indicato nel seguito,
8. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

CAMPIONI LIQUIDI

1. Prelevare il quantitativo di campione necessario utilizzando l'apposito strumento (pipetta sterile, siringa monouso o mestolo, secondo necessità),
2. Versare il campione nel sacchetto o contenitore sterile,
3. Chiudere attentamente il contenitore,
4. Identificare il campione come indicato nel seguito,
5. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

ETICHETTATURA ED IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI

Ogni campione deve riportare i dati che lo rendano univocamente identificabile, questo può avvenire o attraverso l'apposizione di un'etichetta adesiva sulla bottiglia o scrivendo i dati con pennarello indelebile sulla bottiglia stessa.

Se si utilizzano cartellini, legarli con un laccio e rinforzare gli occhielli.

I dati del campione possono essere riportati sul modulo fornito dal Centro Analisi e Servizi in accettazione (All.08-03 Rev.1) o su un documento redatto dal cliente; in ambedue i casi devono essere riportati i dati del campione e più precisamente:

- Tipo di prodotto,
- Lotto di appartenenza o altre informazioni atte a garantire la riferibilità (fornitore, scadenza, ecc.),



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 21 di 28

Allegati 01

- Data del campionamento,
- Luogo e punto di campionamento.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE

Il campione prelevato deve essere mantenuto al fresco. Si consiglia di mantenere il campione sempre ad una temperatura inferiore ai 10° C, controllando pertanto le modalità di trasporto.

ISTRUZIONI PER IL PRELIEVO DI ALIMENTI PER ANALISI CHIMICHE

MATERIALE DA UTILIZZARE

I materiali devono essere chimicamente inerti, il materiale più adatto agli strumenti di campionamento è l'acciaio inossidabile. Tutti i materiali devono essere perfettamente puliti e asciugati prima dell'uso.

- Bottiglie in vetro per campioni liquidi, con tappi a vite a tenuta
- Bottiglie in plastica con tappi a vite a tenuta
- Sacchetti puliti per campioni solidi o altri contenitori puliti
- Guanti monouso
- Pipette monouso
- Siringa monouso
- Pale, palette con manico, cucchiai, mestolo
- Carta stagnola
- Etichette adesive per l'identificazione del campione
- Pennarello indelebile

ALIQUOTE DI CAMPIONI PER ANALISI

- Per l'esecuzione delle analisi nutrizionali (ceneri, umidità, sostanze azotate, grassi, carboidrati, energia) preparare un campione da 200 gr.
- Per le altre determinazioni garantirsi almeno 50 – 100 gr di prodotto per ogni parametro da determinare.

MODALITÀ OPERATIVE

Il prelievo del campione deve essere eseguito in maniera tale da proteggere i campioni da qualsiasi contaminazione accidentale.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 22 di 28

Allegati 01

CAMPIONI SOLIDI

1. Effettuare il prelievo del campione e collocarlo all'interno del sacchetto o contenitore pulito,
2. Identificare il campione con i dati necessari come indicato nel seguito,
3. Per manipolare il campione utilizzare sempre guanti monouso puliti,
4. Chiudere attentamente il sacchetto o contenitore in cui è stato riposto il campione,
5. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

Per le analisi di composti volatili il campionamento deve essere effettuato in vials di vetro del volume di 10 o 20 ml. La vial deve essere accuratamente sigillata mediante setto in PTFE o altro materiale resistente ai solventi e ghiera in alluminio. Il campione deve essere mantenuto refrigerato per tutto il tempo che intercorre tra il campionamento e l'analisi.

CAMPIONI LIQUIDI

1. Prelevare il quantitativo di campione necessario utilizzando una pipetta, una siringa monouso o un mestolo, secondo necessità, e versarlo nella bottiglia pulita con tappo a vite ermetico,
2. Si consiglia di riporre i campioni di olio in bottiglie di vetro, e di ricoprirle con carta stagnola,
3. Identificare il campione con i dati necessari come indicato nel seguito,
4. Chiudere attentamente il contenitore,
5. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

CAMPIONI DI SFARINATI E POLVERI

1. Indossare opportuni dispositivi, in modo da minimizzare la quantità di polveri inalate durante le operazioni,
2. Indossare guanti monouso,
3. Introdurre il campione nel contenitore con una paletta o un cucchiaino,
4. Procedere in questo modo prelevando il numero di aliquote del campione necessarie,
5. Sigillare il contenitore,
6. Applicare immediatamente le etichette di identificazione del campione, riportanti i dati necessari indicati nel seguito,
7. Conservare il campione con le modalità indicate nel seguito.

ETICHETTATURA ED IDENTIFICAZIONE DEI CAMPIONI

Ogni campione deve riportare i dati che lo rendano univocamente identificabile, questo può avvenire o attraverso l'apposizione di un'etichetta adesiva sulla bottiglia o scrivendo i dati con pennarello indelebile sulla bottiglia stessa.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS	REV 07	Data : 07/03/2014	Pag. 23 di 28	Allegati 01
-----------------------------	--------	-------------------	---------------	-------------

Se si utilizzano cartellini, legarli con un lacciolo e rinforzare gli occhielli.

I dati del campione possono essere riportati sul modulo fornito dal Centro Analisi e Servizi in accettazione (All.08-03 Rev.1) o su un documento redatto dal cliente; in ambedue i casi devono essere riportati i dati del campione e più precisamente:

- Tipo di prodotto,
- Lotto di appartenenza o altre informazioni atte a garantire la riferibilità (fornitore, scadenza, ecc.),
- Data del campionamento,
- Luogo e punto di campionamento.

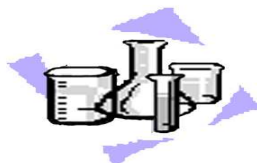
CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEL CAMPIONE

Il campione prelevato deve essere mantenuto al fresco. Si consiglia di mantenere il campione sempre ad una temperatura inferiore ai 10° C, controllando pertanto le modalità di trasporto.

ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO DEL CAMPIONE

Il trasporto deve essere effettuato in modo da impedire un eventuale danneggiamento del campione e minimizzare la variazione del numero di microrganismi in esso presenti all'atto del prelievo.

Per i prodotti refrigerati e congelati devono essere previsti sistemi di trasporto in modo da prevenire modificazioni della temperatura (borse frigorifero, mezzi di trasporto refrigerati ecc.).



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 24 di 28

Allegati 01

12. REGISTRAZIONE ED ACCETTAZIONE

All'arrivo del campione in Laboratorio si procede alla registrazione assegnandogli un numero progressivo di "registrazione del campione".

Tale numero viene riportato sul campione e sul foglio di lavoro.

Il personale addetto alla registrazione e/o accettazione del campione, al momento della consegna, deve verificare:

- L'integrità della confezione e/o del contenitore di trasporto,
- La documentazione di identificazione del campione e l'eventuale rintracciabilità del lotto,
- La corrispondenza tra i dati riportati in documentazione e il campione,
- L'adeguatezza del peso del campione (La quantità di prodotto deve essere idonea al numero, e alla tipologia delle prove previste),
- La temperatura di arrivo del campione, per alimenti refrigerati, congelati, surgelati e piatti caldi, e registrarla sul documento di accompagnamento (all.08-03 Rv.1).

A titolo esemplificativo sono riportati nell'Allegato 2 le temperature idonee di trasporto dei vari alimenti.

Qualora il campionamento venga effettuato dal personale del Laboratorio quest'ultimo deve operare a fronte di una procedura definita e accettata dal cliente, pertanto la responsabilità del Laboratorio si estende per tutto l'articolarsi della fase preanalitica e fino al completamento delle determinazioni analitiche previste.

Se il cliente provvede personalmente a recapitare il campione, il Laboratorio, espletate le fasi di identificazione e di accettazione, si rende responsabile della conservazione del medesimo sino alla conclusione delle prove; il rapporto di prova dovrà recare le indicazioni relative alle condizioni del campione all'atto del ricevimento.

Nella eventualità che si riscontrasse una temperatura non rispondente, incompletezza identificativa del campione, perdita di integrità della confezione e inadeguatezza del peso il campione può essere respinto; in ogni caso la non conformità riscontrata deve essere comunicata al cliente. Qualora si debba procedere comunque all'esecuzione della prova, su richiesta scritta del cliente, la non conformità riscontrata deve essere menzionata sul rapporto di prova.

In caso di incompleta documentazione di accompagnamento, il campione viene conservato ad idonea temperatura e rimane in attesa di accettazione; il Responsabile del Laboratorio o persona delegata contatta il cliente in modo da ottenere le informazioni mancanti opportunamente documentate e registrate (per esempio fax o altro documento scritto).



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 25 di 28

Allegati 01

13. CONSERVAZIONE DEL CAMPIONE IN ATTESA DI PROVA

Sulla base della suddivisione degli alimenti, come riportato nel punto 3, è possibile stabilire le seguenti condizioni di conservazione del campione in attesa di analisi:

- Alimenti stabili: a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto,

- Alimenti non stabili o deteriorabili,
 1. Freschi refrigerati tra 0 °C e 4 °C,
 2. Congelati e surgelati 18 °C \pm 3 °C,
 3. Alimenti stabili alterati tra 0 °C e 4 °C,
 4. Alimenti precucinati tra 0 °C e 4 °C,
 5. Alimenti freschi o altamente deteriorabili tra 0 °C e 2 °C.
Esempio come macinato e preparazioni di carne (D.P.R. 309/1998),
pesce fresco (D.P.R. 531/1992), latte (D.P.R. 54/1997).

Il tempo di conservazione del campione, in attesa dell'analisi, può avere influenza sul risultato della prova, pertanto la sua definizione è responsabilità del laboratorio, a seconda della matrice e del parametro da indagare.

I campioni devono essere conservati e processati in modo da tutelare la riservatezza del cliente.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS	REV 07	Data : 07/03/2014	Pag. 26 di 28	Allegati 01
-----------------------------	--------	-------------------	---------------	-------------

14. RAPPORTO DI PROVA

Nel rapporto di prova, relativamente alle fasi preanalitiche, dovranno essere specificate le indicazioni riportate sul contenitore e/o sul documento di accompagnamento (All. 08-03 rev.1); la data di ricevimento/accettazione, la data di inizio e fine analisi, le eventuali non conformità rilevate durante l'accettazione nonché le modalità di conservazione in attesa di prova se diverse da quelle previste per la tipologia del campione in esame.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 27 di 28

Allegati 01

ALLEGATO 1: TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

Per i prodotti refrigerati, caldi, congelati e surgelati devono essere previsti sistemi di trasporto quali borse termiche portatili e/o mezzi di trasporto refrigerati. Il trasporto deve avvenire nel più breve tempo possibile.

Le borse termiche devono contenere un numero di panetti di materiale asettico precongelato sufficiente a garantire una temperatura interna possibilmente di $(5 \pm 3) ^\circ\text{C}$. Per controllare la temperatura durante il trasporto si consiglia l'uso di una provetta in plastica con tappo contenente una soluzione acquosa di glicerina (circa 50% v/v) o altri glicoli, prerrefrigerata alla temperatura di $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Nel caso sia necessario campionare contemporaneamente alimenti caldi e freddi, è necessario utilizzare borse termiche distinte o altri contenitori idonei.

CAMPIONI REFRIGERATI

La borsa termica portatile (o altro idoneo contenitore) viene utilizzata di norma per il trasferimento dal punto di campionamento al laboratorio e/o al mezzo di trasporto, in caso di lunghi trasporti i campioni devono essere trasferiti nel frigorifero portatile elettrico, prerrefrigerato, regolato a $+2 ^\circ\text{C}$ e collegato all'impianto elettrico del mezzo.

All'arrivo dei campioni in laboratorio la temperatura della soluzione di glicerina deve essere minore di 8°C . Qualora la temperatura del campione, rilevata al momento del prelievo e documentata sul modulo di campionamento, sia maggiore di quella di refrigerazione, le modalità di trasporto devono garantire il mantenimento di tale temperatura, o un suo abbassamento.

CAMPIONI CALDI

Per tempi di trasporto brevi i campioni possono essere trasferiti al laboratorio senza necessità di abbattimento della temperatura, altrimenti abbattere la temperatura in modo conveniente e trasportare con borse termiche e/o mezzi di trasporto refrigerati.

Qualora si utilizzi la borsa termica, all'arrivo in laboratorio si controlla la temperatura della soluzione di glicerina come per i campioni refrigerati.

Se queste condizioni sono rispettate, si procede alla accettazione del campione.

PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI

Il trasporto del campione deve avvenire mediante un frigorifero portatile elettrico, prerrefrigerato, regolato a $-18 ^\circ\text{C}$; per il trasferimento dal punto di campionamento al mezzo di trasporto e per trasferimenti brevi (inferiori alle 4 ore) può essere utilizzata la borsa portatile contenente panetti di materiale eutettico. La temperatura dei campioni congelati all'arrivo in laboratorio deve essere almeno di $-12 ^\circ\text{C}$, fatta eccezione per i prodotti ittici, per i quali deve essere almeno di $-15 ^\circ\text{C}$.

La temperatura dei campioni surgelati all'arrivo in laboratorio deve essere almeno di $-15 ^\circ\text{C}$.

Se invece la temperatura all'arrivo è superiore a -15 ma inferiore a $+4 ^\circ\text{C}$ (trasporto inferiore alle 12 ore), è necessario procedere all'analisi nel più breve tempo possibile.



Centro Analisi & Servizi

GUIDA AI SERVIZI

“CENTRO ANALISI E SERVIZI S.R.L.”

Sigla di identificazione CS

REV 07

Data : 07/03/2014

Pag. 28 di 28

Allegati 01

TEMPERATURE DEL CAMPIONE NON CONFORMI ALL'ARRIVO IN LABORATORIO

Nel caso in cui la temperatura della glicerina all'arrivo risultasse non conforme, segnalarlo sempre sul "modulo di accompagnamento" e verificare la temperatura del prodotto ponendo la sonda a diretto contatto del campione senza forare e/o aprire il sacchetto; se la temperatura del campione risulta conforme, procedere alla accettazione del campione.

Il rilevamento di temperature non conformi, tali da richiedere l'annullamento delle prove, dovrà essere registrato sul "documento di accompagnamento" e dovrà esserne fatta comunicazione al cliente.